

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
<h2>Para empezar</h2>			
Tabla de pescados curados y salazones	Salmón + Lubina + Atún + Anchoa + Sal + Tiempo	El salazón y la curación, una de las técnicas de conservación más antiguas que se conocen, sabemos que los egipcios ya lo hacían.	20,80€
Cecina casera "dry age"	Vaca vieja + Sal + Tiempo	El salazón y la curación, una de las técnicas de conservación más antiguas que se conocen para evitar la fermentación de los alimentos.	12,80€
Salpicón de lengua de vaca	Lengua de vaca + Vinagre + Cebolla	El plato del salpicón solía ser típico entre las clases humildes durante los sXVII i XVIII, son diversas las citas en la literatura como la de Cervantes en el Quijote.	14,80€
Puerros ancestrales	Puerro + Cerveza	Proviniente de las fértiles tierras del Nilo, tanto el puerro como la conservación en cerveza eran propias de los antiguos egipcios.	8,80€
Verduras napolitanas sott'olio	Berenjena + Remolacha + Calabaza + un largo etcétera	Técnica de conservación original de Italia basada en sumergir alimentos en aceite de oliva para conservarlos mejor.	12,80€
Ostra Barcino	Ostra + Aceite de oliva + Enogarum	En la Antigua Roma, Barcelona era conocida por la exportación de gárum i ostras ifueron ellos mismos quien iniciaron la producción de aceite en la península.	9,80€/u
Calamar allipebre	Calamar + Ajo + Aceite de oliva + Guindilla	Receta tradicional de la Albufera de Valencia. Originalmente se elaboraba con anguila debido a su abundancia	9,80€
Escabeche de pato	Pato + Escarola + Boniato + Vinagre	Pese a que encontramos sus origenestanto en la antigua Persia y casi en paralelo en la antigua Roma. Es a través de los árabes que la técnica llega a la Península Ibérica	18,80€
Tortilla de piñones	Huevo + Piñones + Garum + Hierbas	Receta sacada del libro De Re Coquinaria, el primer recetario de cocina mediterránea escrito entre el siglo I y III por Marco Gavio Apicius.	11,80€
Vitello tonato	Vaca + Atún	Plato que proviene de la zona del Piemonte en Italia y que pese a tener un origen dudoso, este lo encontramos en el S.VIII.	18,80€
Coliflor, tuétano y caviar Louis Imperial	Coliflor + Tuétano + Caviar	Juego de texturas en homenaje a la receta de Joel Rebuchon y que elBulli revistió en 2007.	24,00€/u
Guisantitos del Maresme con fresitas	Guisantitos + Almendra + Fresitas	Elaboración actualmente conocida como un postre hecho con leche de almendra, pero su origen lo encontramos en el libro Sent Soví donde era una elaboración salada.	11,80€/u
<h2>Nuestros pequeños arroces y pastas</h2>			
Arroz de setas	Setas + Garum vegetal	El garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la Antigua Roma.	15,80€
Gnochi con espárragos trigueros y mató	Patata + Espárrago triguero + Mató	Aunque sabemos que el origen de la elaboración es anterior, no es hasta el S:XIX, a causa de un impuesto sobre el trigo, no se introduce la patata.	18,80€

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
<h2>Para terminar</h2>			
Balik Ekmek	Caballa + Pan de pita + Hierbas aromáticas + Yogur	Elaboración tradicional de los pescadores de Turquía , tal vez uno de los primeros conceptos de street food.	15,80€
Kebab	Cordero + Pan de pita + Yogur	En su origen, el kebab fue la comida de los reyes persas y en la antigüedad, los persas lo consumían en el Nouruz, el año persa.	18,80€
Pluma ibérica a la orza	Cerdo ibérico + Pimentón + Ajo + Hierbas aromáticas	La Orza es una técnica de conservación típica de la zona de Castilla la Mancha durante el tiempo de matanza, donde se utiliza la propia grasa del animal como conservante	17,80€
Careta de cochinito	Cerdo ibérico + Brasa	Homenaje a Apicius, autor del De Re Coquinaria, el primer recetario de la mediterranea.	18,80€
Pato con peras	Pato + Pera	Elaboración proveniente de la zona de l'Empordà inspirada en los tradicionales guisos con fruta de la gastronomía medieval catalana.	19,80€
El pichón romano	Pichón + Miel + Garum	Adaptación de una receta extraída del manuscrito De Re Coquinaria de la Antigua Roma de Apicius.	45,00€
Chuletón de rubia gallega txogitxu	Vaca vieja + Brasa	Podemos considerar el uso del fuego (la brasa) el modo más antiguo de cocción que conoce el ser humano.	13,00€/100g
Pescado salvaje	Lubina + Brasa Rodaballo + Brasa	Homenaje a Egis de Roda, uno de los siete legendarios cocineros de la antigua Grecia especializado en pescados.	9,00€/100g 10,00€/100g
<h2>Postres y lo que surja</h2>			
Sorbete de limón y arbequina	Limón + aceite de oliva de arbequina	Homenaje al aceite de oliva	6,80€
Jardín del raval	logurt + Hierbas + Cítricos	Homenaje al taller donde nació Dos Pebrots, en el jardín del cual crecían de manera silvestre diferentes plantas aromáticas.	7,80€
Torrijas con fresitas	Pan + Leche de cabra + Fresitas	Postre de origen diverso, aunque en el De re Coquinaria encontramos una receta parecida donde se utilizaba una rebanada de pan.	9,80€
Chocolate con aceite y sal	Chocolate + Aceite + Sal + Fresitas	Adaptación de la merienda popular catalana "pan con chocolate".	5,80€
Pastel de almendras	Almendras	Adaptación de una receta dulce hecha a partir de almendras, muy popular en la Antigua Grecia y la Antigua Roma .	9,80€
Escabeche de olivas	Olivas + Uvas + Brasa	3,80€	
Pan		4,00€	

IVA incluido en el precio  
Disponemos de información sobre alérgenos